



エスコック

平成 22 年 3 月 24 日

# ACECOOK NEWS RELEASE

ラーメンクリエイターの技をカップめん で再現！

炙った鶏ガラと焙煎黒胡椒で、鶏白湯の新境地を開拓！！

## 凄技 スパイシーロースト 濃厚鶏そば 新発売

平成 22 年 4 月 19 日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡 寛）では、ラーメントレンドを先取りできる大口径カップめん「凄技」シリーズより、新商品「凄技 スパイシーロースト 濃厚鶏そば」を発売させていただき運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

今回は、街のラーメントレンドから、ブームの兆しがみえる「鶏白湯ラーメン」に着目しました。鶏は豚骨よりもクセがなく、まろやかな濃厚感を演出しやすいことから、幅広い層から支持を得ることができ、最近では専門店が急増しています。

当商品では、炙った鶏ガラを炊き出すことで生まれる香ばしい風味と、鶏本来の甘みを引き出すことで、街のラーメンクリエイターの“技”をカップめん で実現しました。

今までにはなかった鶏白湯の新境地を感じられる味わいで、新規性を求める大口径ユーザーの購買意欲を喚起します。

つきましては、下記要領にて発売させていただきますので、何卒宜しくお願い申し上げます。

### 【商品名】

## 凄技 スパイシーロースト 濃厚鶏そば



### 【発売日・発売地域】

平成 22 年 4 月 19 日（月）全国

## 【商品特長】

商品名	<b>凄技 スパイシーロースト 濃厚鶏そば</b>
めん	適度な弾力と歯切れの良さを併せ持つ、なめらかで喉ごしの良いしなやかなノンフライめんです。 (#22丸、湯戻し時間：4分)
スープ	炙った鶏ガラを炊き出すことで、香ばしい風味と、鶏の持つ甘みを引き出した濃厚な鶏白湯スープです。焙煎黒胡椒をブレンドしたスパイスを加えることで、香り高い風味とキレを演出しました。
かやく	程よく味付けした鶏肉そばろに、風味の良いねぎを加え、水菜と唐辛子で彩り良く仕上げました。
パッケージ	赤と黒を用いた深みのあるグラデーションで上質感と味のこだわりを表現しました。調理写真では、めんに絡み付く濃厚なスープの美味しさを訴求しました。

## 【商品概要】

商品名	<b>凄技 スパイシーロースト 濃厚鶏そば</b>
内容量	109g (めん 65g)
かやく	味付鶏肉そばろ、ねぎ、水菜、唐辛子
スープ	粉末スープ、液体スープ、スパイス
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 23448 5
ITFコード	1 49 01071 23448 2
希望小売価格	220円 (税抜価格)
個装サイズ	165φ×75mm
段ボールサイズ	507×343×157mm
個装重量	134g
ケース重量	2.0kg

商品に関するお問い合わせ先

エースコック株式会社 マーケティング部 広告宣伝チーム  
TEL 06-6338-3501 FAX 06-6330-9477  
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-12-40

報道関係者様からのお問い合わせ先

エースコック PR 事務局 株式会社プラチナム  
担当：櫻井・松永・牧野  
TEL 03-5572-6073 FAX 03-5572-6075

一般読者様からのお問い合わせ先

エースコック株式会社 お客様相談室  
TEL (大阪) 06-6338-2745  
受付時間 9:00~17:30 (土・日・祝日を除く)  
エースコックホームページ <http://www.acecook.co.jp/>